⑩日本国特許庁(JP)

① 特許出願公開

⑩公開特許公報(A)

昭63-164858

@Int.Cl.4

識別記号

广内整理番号 6760-4B

昭和63年(1988)7月8日 33公開

A 23 L 1/04

発明の数 1 (全3頁) 審査請求 有

軟カプセルの外皮

頤 昭61-309109 の特

頤 昭61(1986)12月27日 四出

正夫 久保寺 砂発 明 者 ユニコロイド株式会社 神奈川県横浜市金沢区柴町203

神奈川県逗子市桜山1丁目7番8号

の出 願 人 弁理士 鈴木 定子 ②代 理

1. 発明の名称

飲カプセルの外皮

2. 特許請求の範囲

多価アルコール、糖アルコール、単糖類、二糖 類及びオリゴ糖から選ばれた少なくとも1種の濃 厚溶液の中で、カラギナン、アルギン酸、アルギ ン酸誘導体、寒天、ローカストピーンガム、グァ ーガム、クマリンド種子多糖類、ペクチン、キサ ンタンガム、グルコマンナン、キチン質、プルラ ン、サイクロデキストリンから選ばれた少なくと も1種の天然多糖類を、アルカリの存在下或いは 非存在下に、均一に混練して得られた天然多糖類 ・多価アルコール組成物を原料とする飲カプセル の外皮。

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は、油性以外の物質であっても充塡する ことができる軟カプセルの外皮に関する。

(従来の技術)

飲カプセルはゼラチンを主体とするシートに油 性の薬品等を充塡したものであって、内容液の含 有量が正確であること、接着面が完全密封されて いるため液漏れがなく内容物が外気と遮断され、 酸化防止及び安定保存が図れ、しかも生産性が高 い等の長所がある。

従来から軟カプセルはセラチンを主原料とし、 ゼラチンとグリセリンやソルビトール等を混合し、 水溶液としたものをゲル化させシート状とし、こ のシート2枚を左右一対のダイロールから加熱し ながらそれぞれ供給し、2枚のシート間に内容液 を連続的に充填、密封後、乾燥して製造されてい る.

(発明が解決しようとする問題点)

飲カプセルは上記の通り、内容物の保存性、高 生産性等の点で非常に優れているが、ゼラチンが 水に溶解するため、内容物が水溶液の場合は利用 できず、被充填棄品は油性溶媒に溶解しうるもの に限られ、その利用範囲が制限されていた。そこ で、水溶液の状態であっても軟カプセル状に充塡 できる外皮が求められていた。

(問題解決の手段)

本発明は上記問題を解決するもので、、 の構成は、飲かプレール、単糖類、二糖類、 の構成は、飲かカントルール、単糖類、 のは、飲かののは、 のは、飲かののは、 のは、 でのでで、 のは、 でいた。 でいた。

本発明に係る多価アルコールとしては、プロピレングリコール、グリセリン等の狭義の多価アルコールが挙げられる。糖アルコールとしては、ソルピトール、マンニトール、マルチトール、キシリトール、還元澱粉糖化物等が挙げられる。単糖

ンモニウム塩基性アミノ酸、アミン等が滞げられる。アルカリを添加すると一般にシートの強度、 耐熱性が向上する。

更に、上記天然多糖類に蛋白質を併用することもできる。蛋白質としては大豆蛋白、小麦蛋白、ミルク蛋白、卵白、コラーゲン、コラーゲン分解物、微生物蛋白等が挙げられる。蛋白分解産物としては、ポリペプチド、ジペプチド、トリペプチド、アミノ酸が挙げられる。一般に、天然多糖類の一部に代えて蛋白質を併用して得られる組成物は強度が向上する傾向がある。

本発明は、これら多価アルコール、糖アルコール、単糖類、二糖類及びオリゴ糖から選ばれた少なくとも1種の濃厚溶液の中で天然多糖類が反応することに特徴がある。濃厚溶液とは、それ自し、粉体のものは30~90%水溶液、好ましては50~80%、より好ましくは60~80%水溶液として、この中に上記多糖類の少なくとも1種を混練していく。

類としてはグルコース、フラクトース、ガラクトース、キシロース等が使用される。二糖類としてはサッカロース、マルトース、ラクトース等が使用される。オリゴ糖としてはさつま芋、じゃが芋、とうもろこし等の敵粉の酵素、酸などによる分解産物が使用され、二糖類、三糖類、四糖類、五糖類、六糖類等が含まれている。

天然多糖類とは、カラギナン、アルギン酸、アルギン酸誘導体、寒天、ローカストピーンガム、
パァーガム、タマリンド種子多糖類、ベクチン、
キサンタンガム、グルコマンナン、ムコ多糖類の
一種であるキチン質、プルラン、サイクロデキス
トリン等も広く使用できる。

場合によっては、アルカリを併用することが好ましい。アルカリは通常の無機、有機のアルカリ性物質であればよく、例えば水酸化ナトリウム、水酸化カリウム、水酸化カルシウム、水酸化マグネシウム、水酸化バリウム、炭酸ナトリウム、炭酸カリウム、炭酸カルシウム、炭酸アンモニウム、炭酸マグネシウム、重炭酸アトリウム、重炭酸ア

混練する温度は5~150℃、好ましくは10~100℃、より好ましくは20~80℃であり、低温で混練しても、後に乾燥する際などに加熱すれば充分に反応する。一般に、温度が高いと緻密な構造の組成物が得られ、温度が低いと網目構造が粗く脆い組成物が得られる。

天然多糖類と多価アルコール、糖アルコール、 単糖類、二糖類及びオリゴ糖から選ばれた少なく とも 1 種の化合物との配合比は、天然多糖類 1 重 量部に対し、これら化合物 0.05 ~15重量部、好 ましくは 0.1~10重量部である。

上記原料を混練して得られた組成物は、一般に多少温り気のある粉体である。これを水に溶解すると固形分 2~10%の粘稠な溶液或いはペースト状となり、常温放置、凍結、冷蔵または加熱により不可逆的に凝固させることができる。したの物性、特に強度、耐熱性、水に対する溶解温度を調整することができるため、軟カブセルの外皮として好ましい。

本発明に係る軟カプセル外皮の態様としては、 (A) ゼラチンシートに代えて本発明に係る組成 物の水溶液を一旦、5~500 μ好ましくは10~50 μのシートに成形したシートを使用するもの、

- (B) ゼラチンシートと本発明に係る組成物のシ ートとを積層し、本発明に係るシートを内層にし
- (C) 軟カプセル用ゼラチン溶液と本発明に係る 組成物溶液とを混合して乾燥したシートからなる もの、等が挙げられる。

軟カプセルの被充塡物としては従来油性溶液と して使用し難かった、ピタミンBı、Bz、Bs、 B。、B:z、ナイアシン、葉酸、ビタミンC等の 水溶性ピタミン、糖質、蛋白質、ミネラル等の栄 養素、カプセル化した調味料や香辛料、一回の使 用量ずつ小分けされた化粧料等が挙げられる。

(作用)

天然多糖類は種々の反応基や側鎖を有する複雑 な構造であるため、多数の水酸基が高濃度に存在 する濃厚溶液の中で反応し、複雑なマトリックス

左右2組のフィルムを一対のダイロール間を通し て加熱圧着しながら内容液としてレーアスコルピ ン酸水溶液 (湿度 3 0 %) 5 0 0 mg/個を充塡ポ ンプで圧入してカプセルを成形した。得られたカ プセルを乾燥して軟カプセルが得られた。

(実施例2)

グルコマンナン

炭酸カルシウム

5 部、

カラギナン

0.5部、 0.12部、

1 部を 7 0 でで 3 0 がリセリン 分間混練して得られた組成物3部を水97部に溶 解して得られた粘稠な水溶液を湿式キャスト法で 製膜し15μ厚のフィルムを得た。このフィルム を用いて実施例 1 と同様にしてゼラチンフィルム との二重構造の軟カプセル外皮を得た。内容液と してインスタントチキンスープ用の調味液28/ 個を充塡した軟カプセルを得た。この軟カプセル 1個に90℃の熱湯150≈1を加えて充分に攪拌 したところ軟カプセルが崩壊し、チキンスープが 得られた。

を形成するものと考えられる。ここに水を加える ことにより複雑な三次元構造が一層発達し、不可 逆的に耐水性、耐熱性凝固体を形成するに至り、 独特なゲル状物が形成される。

このようなゲル状物は耐水性であるため、水溶 液の状態の薬剤、食品、化粧料などの被充填物を 封入保存するための飲カプセル外皮として好まし く使用できる。

(実施例1)

ゼラチン100部、グリセリン30部、水60 部を75℃で攪拌溶解し、真空ポンプで脱泡した。 ロータリー式連続ソフトカプセル自動充塡機にて 厚さ450μのゼラチンフィルムとした。

別に、グルコマンナン5重量部、カラギナン2 重量部、キサンタンガム1重量部を80%のサッ カロース溶液1.5重量部と80℃で10分間混練 . して得た組成物3重量部を水97重量部に溶解し た水溶液を湿式キャスト法で製膜し、厚さ25μ のフィルムを得た。このフィルムに上記のゼラチ ンフィルムを重ねた二重フィルムを2組作成し、

(実施例3)

ゼラチン100部、グリセリン30部、水10 部を 7 5 ℃で攪拌溶解し、真空ポンプで脱泡して 得られた溶液をAとした。別に、グルコマンナン 5 郎、カラギナン3.5 部、グリセリン1.5部を70 でで混練して得られた本発明組成物 3 部を水 9 7 部に溶解して得られた水溶液をBとした。A60 部とB40部を充分に練り合わせてロータリー式 連続軟カプセル自動充塡機を用いて公知のロータ リーダイス法によりアストリンゼンローション2 9 0 mg/個を充塡してNo. 5 オーバルの軟カプセ ルを得た。使用時、針で軟カブセルを刺し、一回 分の化粧水を取出すことができた。

(効果)

本発明により、親水性の被充塡物を水溶液の状 態で軟カプセル化することが可能になり、軟カブ セルの用途が一段と拡大した。

> 特許出願人 ユニコロイド株式会社 鈴 木 定 子 代理人 弁理士